



Ritual Pinot Noir

cód. 102203

Oriundo de vinhedos em processo de certificação orgânica. Suave e equilibrado, apresenta aromas florais, de cereja e framboesa. Final longo, sedoso e aveludado.

93 pontos James Suckling

92 pontos Tim Atkin

90 pontos Descorchados / Vinous



Produtor	Veramonte
País	Chile
Região	Vale de Casablanca, com forte influência do Oceano Pacífico
Tipo	Tinto
Uva	100% Pinot Noir
Volume	750ml
Safra	2019
Teor alcoólico	13,5%
Temperatura de serviço	12° - 14°C
Vinificação	Colheita e seleção manual das uvas. Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada (24°C). Parte da fruta fermenta com o cacho inteiro para aumentar a estrutura e complexidade. Uso de leveduras nativas.
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas)
Corpo	Médio
Potencial de guarda	7 anos
Harmonizações	Atum grelhado, risoto de mariscos, massas com molhos de tomate